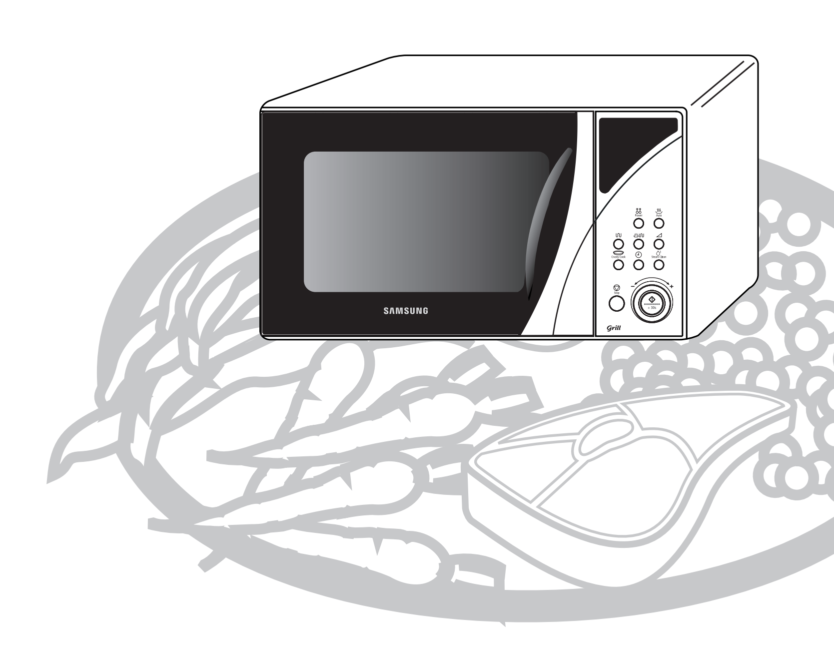


HORNO MICROONDAS

Manual de instrucciones y Guía de cocina

GE87Y



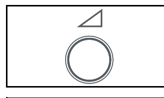
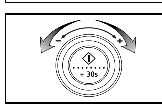
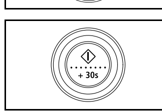
Guía de búsqueda rápida 2
Descripción del horno 2
Panel de mandos 3
Accesorios 3
Cómo utilizar este manual 4
Precauciones 4
Instalación del horno microondas 5
Ajuste de la hora 6
Posibles problemas y sus soluciones 6
Cocción/Recalentado 7
Tabla de potencias 7
Interrupción de la cocción 8
Ajuste de los tiempos de cocción 8
Uso del limpiador con vaporización 8
Uso de la función Recalentamiento automático 9
Ajustes del recalentamiento automático 9
Descongelación potente automática de alimentos 10
Ajustes de la descongelación potente automática 10
Uso de la función Tostado automático 11
Uso de la función manual de cocción gratinado 12
Instrucciones para el uso de la bandeja de dorar 12
Posición de la resistencia 13
Elección de los accesorios 13
Función de gratinado 13
Función combinada de microondas y gratinado 14
Desconexión de la señal acústica 14
Programa de bloqueo de seguridad 14
Utensilios de cocina 15
Guía de cocina 16
Limpieza del horno microondas 22
Almacenamiento y reparación del horno microondas 23
Especificaciones técnicas 23

Code No. : DE68-03376B

Guía de búsqueda rápida

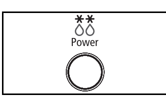
ES

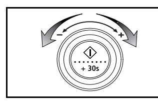
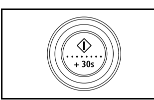
Si desea cocinar algo

1. Coloque la comida en el horno.
   Seleccione el nivel de potencia pulsando el botón ◿ una o más veces.
2. Seleccione el tiempo de cocción girando el **control del dial** a su gusto.
3. Pulse el botón ⟐.
   Resultado: La cocción dará comienzo. El horno emite cuatro pitidos cuando la cocción ha terminado.

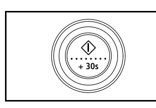
Si desea descongelar comida automáticamente



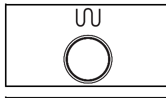
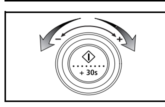
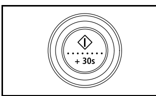
1. Coloque la comida congelada en el horno.
   Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando una o más veces el botón **Potencia** (Power).
2. Seleccione el peso girando el **control del dial** a su gusto.
3. Pulse el botón ⟐.

Si desea añadir 30 segundos extra



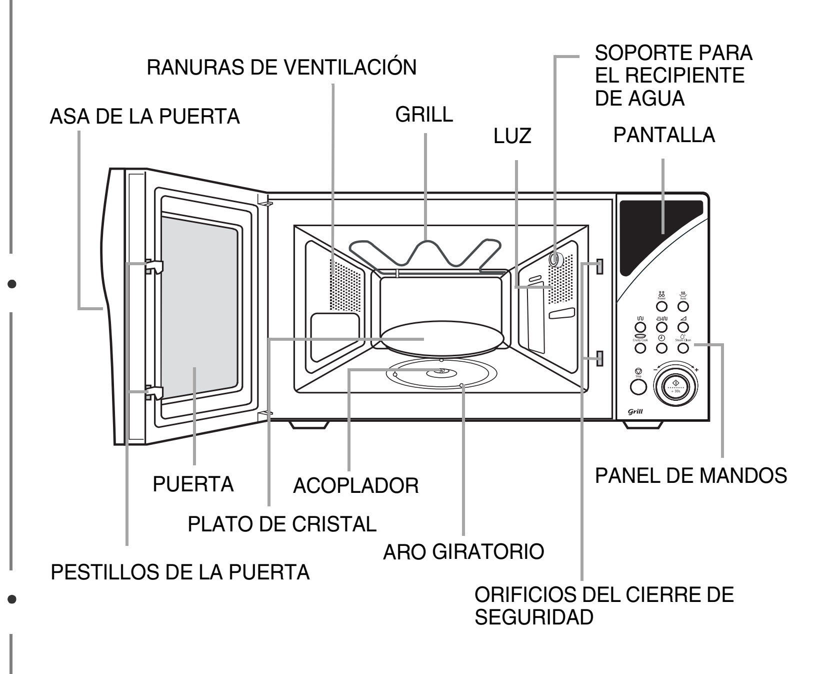
Deje la comida en el horno.
Pulse **+ 30 s** una o más veces por cada 30 segundos extra que desee añadir.

Si desea cocinar algo al grill

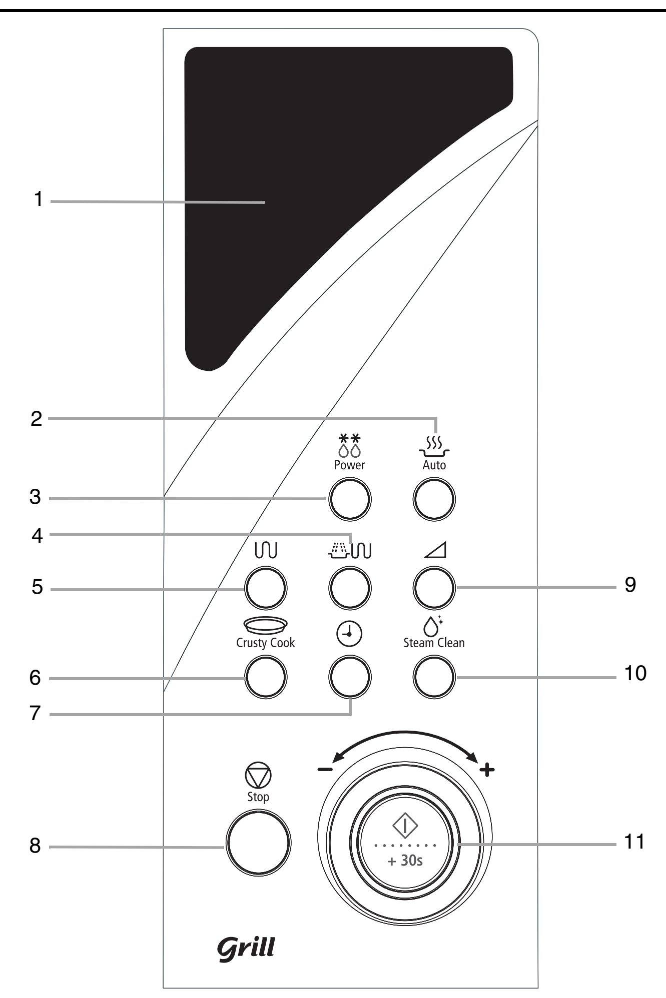




1. Pulse el botón ⨆⨆.
2. Ajuste el tiempo de cocción girando el **control del dial**.
3. Pulse el botón ⟐.

Descripción del horno



Panel de mandos

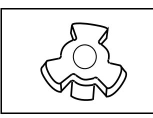


1. PANTALLA
2. SELECCIÓN DE RECALENTADO AUTOMÁTICA
3. BOTÓN DE DESCONGELACIÓNPOTENTE AUTOMÁTICA
4. SELECTOR DE LA MODALIDAD COMBINADA
5. SELECTOR DE LA MODALIDAD DE GRATINADO
6. SELECCIÓN AUTOMÁTICA DE LA COCCIÓN GRATINADO
7. AJUSTE DEL RELOJ
8. BOTÓN DE PARADA/ CANCELAR
9. SELECCIÓN DE MODALIDAD DE MICROONDAS/NIVEL DE POTENCIA
10. BOTÓN LIMPIEZA A VAPOR
11. BOTÓN DE INICIO/BOTÓN DE DIAL (tiempo de cocción, peso y cantidades)

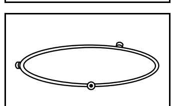
Accesorios

ES

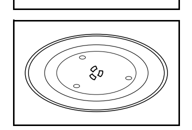
Según el modelo adquirido, se incluyen diversos accesorios que pueden ser utilizados de distintas maneras.



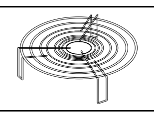
1. **Acoplador**. Se encuentra situado sobre el eje del motor, en la base del horno.
   Propósito: El acoplador hace girar el plato de cristal.



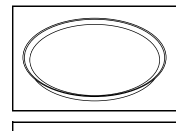
2. **Aro giratorio**. Se coloca en el centro del horno.
   Propósito: El aro giratorio sirve como apoyo para el plato de cristal.



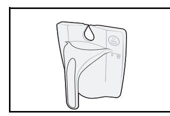
3. **Plato de cristal**. Se coloca sobre el aro giratorio encajándolo en el acoplador.
   Propósito: El plato de cristal es la principal superficie para cocinar. Se puede quitar muy fácilmente para su limpieza.



4. **Parrilla**. Se coloca sobre el plato de cristal.
   Propósito: La parrilla se puede utilizar para gratinar y para la cocción combinada.



5. **Plato de gratinado**, consulte página 11 a 13.
   Propósito: El plato de gratinado puede utilizarse para la función automática de cocción gratinado o la función manual de cocción gratinado.



6. **Recipiente de agua limpia**, véase la página 8.
   Objetivo: El recipiente de agua se puede utilizar para limpiar.

☛ **NO** ponga en marcha el horno microondas sin el aro giratorio y el plato de cristal.

ES

Cómo utilizar este manual

Usted acaba de adquirir un horno microondas SAMSUNG. Este manual de instrucciones contiene información muy útil sobre la cocción con su horno microondas:

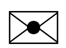
- ***Precauciones***
- ***Accesorios y utensilios de cocina***
- ***Consejos culinarios prácticos***

También se incluye una guía de consulta rápida que describe las cuatro funciones principales del horno:

- ***Cocción de alimentos***
- ***Descongelación potente de alimentos***
- ***Gratinado de alimentos***
- ***Adición de tiempo extra de cocción***

Para localizar los botones que debe pulsar, consulte las ilustraciones del horno y el panel de mandos que aparecen al comienzo del manual.

En las explicaciones de los diferentes procedimientos se utilizan los siguientes símbolos:

			
Importante	**Nota**	**Advertencia**	**Girar**

PRECAUCIONES PARA EVITAR UN POSIBLE EXCESO DE EXPOSICIÓN A LA ENERGÍA DE LAS MICROONDAS

Si no tiene en cuenta las siguientes precauciones de seguridad puede sufrir una exposición a la energía de las microondas perjudicial para su salud.

(a) Bajo ningún concepto intente hacer funcionar el horno con la puerta abierta, trate de forzar las trabas de seguridad (los pestillos de la puerta) ni inserte nada en los orificios de las trabas de seguridad.

(b) No coloque ningún objeto entre la puerta del horno y la parte delantera, ni permita que se acumulen restos de comida o de productos de limpieza en las superficies de contacto. Asegúrese de que la puerta y las superficies de contacto de la puerta estén limpias pasándoles primero un trapo húmedo y luego un trapo suave y seco tras cada uso.

(c) Si el horno está dañado, no lo haga funcionar hasta que no lo haya reparado un técnico cualificado por el fabricante. Es especialmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no se produzcan daños en:
(1) La puerta (curvada)
(2) Las bisagras de la puerta (rotas o flojas)
(3) Los cierres y las superficies de cierre.

(d) Sólo el personal cualificado del servicio técnico de microondas, formado por el fabricante, debe reparar y ajustar el horno.

Precauciones

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES.
LÉALAS ATENTAMENTE Y GUÁRDELAS PARA FUTURAS CONSULTAS.

Antes de cocer sólidos o líquidos en su horno microondas, compruebe que se hayan tomado las siguientes precauciones de seguridad.

- Utilice sólo utensilios que sean aptos para el microondas;
  NO utilice recipientes metálicos, vajillas con adornos dorados o plateados, pinchos, tenedores, etc.
  Retire los cierres metalizados de las bolsas de papel o de plástico.

Motivo: Se pueden producir chispas o arcos eléctricos que dañen el horno.

- Cuando caliente alimentos en recipientes de papel o plástico, vigile el horno ya que existe un riesgo de incendio.
  No utilice el horno microondas para secar periódicos ni tejidos.
- Si nota humo, apague o desenchufe el aparato y mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas.
- El calentamiento de bebidas con el microondas puede provocar ebulliciones eruptivas con retraso. Por lo tanto tenga cuidado al manejar el recipiente.
  Para evitarlo deje
  SIEMPRE que pase un tiempo de al menos 20 segundos después de apagar el horno para que se iguale la temperatura.
  Remueva durante el calentamiento, si es necesario, y SIEMPRE remueva después de calentar.
  En caso de quemaduras, siga las instrucciones de PRIMEROS AUXILIOS:
  * Sumerja la zona quemada en agua fría durante al menos 10 minutos.
  * Cúbrala con una gasa seca y limpia.
  * No aplique cremas, aceites ni lociones.
- No rellene**NUNCA** el recipiente hasta el borde y elija uno que sea más ancho en la parte superior que en la inferior, para evitar que el líquido rebose al hervir. Las botellas con cuellos estrechos también pueden explotar si se sobrecalientan.
  NO CALIENTE NUNCA un biberón con la tetina puesta, puesto que puede explotar si se calienta demasiado.
- El contenido de los biberones y de los tarros de papilla debe agitarse o removerse y comprobar su temperatura antes de dárselo al niño para evitar que se queme.
- No caliente en el microondas los huevos con la cáscara ni los huevos cocidos, ya que podrían explotar aun después de finalizar el tiempo de calentamiento.
  No caliente tampoco recipientes, botellas ni tarros herméticos o sellados al vacío, nueces con cáscara, tomates, etc.
- Limpie el horno con regularidad y retire cualquier resto de comida.
- Si no mantiene el horno limpio puede que se dañe la superficie, lo que podría restar efectividad a la vida del aparato y provocar riesgos innecesarios.
- **NO** cubra las ranuras de ventilación con papel o trapos. Podrían incendiarse al contacto con el aire caliente que sale del horno por esas ranuras.
  El horno puede sobrecalentarse y apagarse automáticamente. Se quedará sin funcionar hasta que se haya enfriado lo suficiente.
- **UTILICE SIEMPRE** manoplas para sacar un plato del horno a fin de evitar quemaduras accidentales.
- **NO** toque los elementos calefactores ni las paredes del interior del horno hasta que éste se haya enfriado.

Precauciones (continuación)

- No sumerja en agua ni el cable de alimentación eléctrica ni el enchufe, y mantenga el cable alejado de superficies calientes. No haga funcionar el aparato si el cable de alimentación eléctrica o el enchufe están dañados.
- Al abrir la puerta, manténgase a una distancia de medio metro del aparato.

Motivo: El aire caliente y el vapor liberados pueden provocar quemaduras.

- Puede que oiga un chasquido durante el funcionamiento (especialmente si el horno está descongelando).

Motivo: Este sonido es normal cuando la salida de potencia eléctrica está cambiando.

- **NO** ponga en marcha el microondas si está vacío. La alimentación se cortará automáticamente por motivos de seguridad. Puede usarlo normalmente después de dejarlo reposar durante al menos 30 minutos.
  Se recomienda dejar siempre un vaso con agua en el interior. El agua absorberá las microondas si se pone en marcha el horno accidentalmente.

IMPORTANTE

- **NUNCA** se debe permitir a los niños que jueguen con el microondas ni que lo usen. Tampoco se debe dejar de vigilar a los niños si están cerca del microondas en uso. Los objetos que interesen a los niños no se deben almacenar ni ocultar encima o dentro del microondas.
- Este electrodoméstico no está pensado para que lo usen personas (incluidos los niños) con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de conocimiento y experiencia, sin la supervisión o las indicaciones de una persona responsable que garantice un uso seguro del aparato.
- No deje que los niños jueguen con el electrodoméstico.
- El aparato se calienta durante su uso. Evite tocar los elementos calefactores del interior del horno.
- **NO** use limpiadores abrasivos ni útiles metálicos afilados para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que pueden rayar la superficie y producirse rotura del cristal (si lo hay).

ADVERTENCIA:
Si la puerta o los cierres de ésta están dañados no se debe usar el horno hasta que no lo haya reparado la persona competente.

ADVERTENCIA:
Es arriesgado que otra persona que no sea la adecuada realice la reparación, ya que ésta entraña la retirada de una cubierta que protege contra la exposición a la energía de las microondas.

ADVERTENCIA:
Los líquidos y otras comidas no deben calentarse en recipientes cerrados, ya que tienen tendencia a explotar.

ADVERTENCIA:
No permita que los niños utilicen el horno sin supervisión si no les ha dado las instrucciones correctas para que puedan utilizar el horno de manera segura y saben el peligro que entraña hacer mal uso de él.

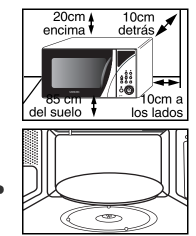
ADVERTENCIA:
Cuando el horno está funcionando en el modo de combinación, los niños sólo lo deben utilizar bajo la vigilancia de los adultos ya que las temperaturas que se generan son altas.

ADVERTENCIA:
Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. No deje que los niños se acerquen.

- El microondas no debe instalarse en el interior de un armario.

Instalación del horno microondas

Coloque el horno en una superficie plana y nivelada a una altura mínima de 85 cm del suelo. La superficie debe poseer la firmeza suficiente para sostener el peso del horno con seguridad.



1. Cuando instale el horno, la ventilación debe ser la adecuada, dejando para ello 10 cm de espacio como mínimo por detrás y en los laterales y 20 cm de espacio por encima.
2. Retire todo el material de embalaje del interior del horno. Instale el aro giratorio y el plato giratorio. Compruebe que el plato giratorio gira sin problemas.
3. Este horno microondas debe colocarse de modo que el enchufe sea accesible.

☛ Si el cable de alimentación está dañado, se debe reemplazar por un cable especial o un conjunto proporcionado por el fabricante o su agente de servicio técnico.
Por motivos de seguridad personal, conecte el cable a una toma de CA de tierra de 3 clavijas, 230 voltios y 50 Hz. Si el cable de alimentación está dañado, se debe reemplazar por un cable especial.

☛ No instale el microondas en entornos húmedos o calientes, como las inmediaciones de un horno tradicional o un radiador. Deben respetarse las especificaciones de suministro eléctrico del horno, y cualquier prolongación del cable debe ser del mismo estándar que el cable de alimentación suministrado con el horno. Limpie el interior y los cierres de la puerta con un paño húmedo antes de utilizar el horno microondas por primera vez.

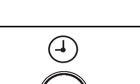
Ajuste de la hora

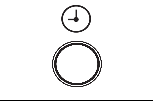
ES

Este horno microondas dispone de un reloj que puede ser ajustado en periodos de 12 ó de 24 horas. El reloj debe ser ajustado:

- ***Al instalar el horno microondas***
- ***Después de un corte en el fluido eléctrico***

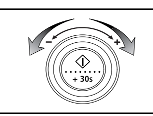
✉ No olvide ajustar el reloj según los cambios horarios.



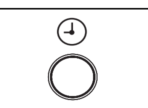


1. **Para ajustar el reloj en...** **Pulse el botón (◷)...**

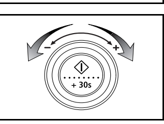
Para ajustar el reloj en...	**Pulse el botón (◷)...**
Periodos de 24 horas	Una vez
Periodos de 12 horas	Dos veces



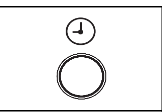
2. Ajuste las horas girando el **botón de dial**.



3. Pulse el botón ◷.



4. Ajuste los minutos girando el **botón de dial**.



5. Pulse el botón ◷.

Posibles problemas y sus soluciones

Si se presenta alguno de los problemas que se detallan a continuación, intente solucionarlo según se indica.

◆ Estas circunstancias son normales
- Condensación dentro del horno.
- Flujo de aire alrededor de la puerta y la carcasa exterior del horno.
- Reflejos luminosos alrededor de la puerta y la carcasa exterior del horno.
- Sale vapor alrededor de la puerta o por los orificios de ventilación.

◆ El horno no se pone en marcha al girar el botón (◇).
- ¿Está bien cerrada la puerta?

◆ Los alimentos no se cocinan
- ¿Ha ajustado correctamente el temporizador y/o pulsado el botón (◇)?
- ¿Está bien cerrada la puerta?
- ¿Ha sobrecargado el circuito eléctrico y se ha fundido algún fusible o se ha desconectado el interruptor general?

◆ Los alimentos están demasiado o poco cocidos
- ¿Ha ajustado el tiempo adecuado para el tipo de alimentos que desea cocinar?
- ¿Ha escogido la potencia adecuada?

◆ Se producen chispas y chasquidos (arcos eléctricos) dentro del horno
- ¿Ha utilizado un plato con adornos metálicos?
- ¿Ha dejado un tenedor u otro objeto metálico dentro del horno?
- ¿Está el papel de aluminio muy cerca de las paredes interiores del horno?

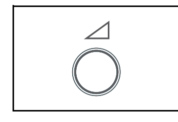
◆ El horno produce interferencias con aparatos de radio o televisión
- Es normal que se produzcan interferencias cuando el horno está situado cerca de un aparato de radio o televisión. Para solucionar este problema, instale el horno lejos de radios, televisores o antenas.
- Si el microprocesador del horno detecta las interferencias se podrían borrar los datos de la pantalla. En este caso, desconecte el aparato de la red y conéctelo nuevamente y ajuste el reloj.

Cocción/Recalentado

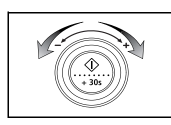
Seguidamente se explica el procedimiento para cocinar o recalentar platos.

Compruebe SIEMPRE los ajustes de cocción antes de marcharse y dejar el horno en funcionamiento.

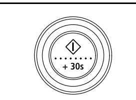
Primero, coloque los alimentos en el centro del plato de cristal y cierre la puerta del horno.



1. Pulse el botón ⊿.
Resultado : Aparece en la pantalla el indicador de potencia máxima de cocción (850W).
Seleccione el nivel de potencia adecuado pulsando de nuevo el botón (⊿) hasta que aparezca el número correspondiente.
Consulte la tabla de niveles de potencia que encontrará en la página siguiente.



2. Ajuste el tiempo de cocción girando el **botón de dial**.



3. Pulse el botón ◇.
Resultado : Se enciende la luz del horno y el plato de cristal comienza a girar.
1) Se inicia el proceso de descongelación y, una vez finalizado, el horno emite cuatro pitidos.
2) La señal de finalización del proceso suena tres veces (una vez cada minuto).
3) Aparece de nuevo la hora en la pantalla.



Nunca ponga en marcha el horno si está vacío.



Si desea calentar un plato durante un corto periodo a la máxima potencia (850 W), pulse el botón **+30s** una vez por cada 30 segundos de cocción. El horno se pone en marcha de inmediato.

Tabla de potencias

Es posible elegir entre los niveles de potencia que aparecen a continuación.

Nivel de potencia	Potencia de salida	
	MICROONDAS	GRILL
ALTA	850 W	
MEDIA/ALTA	600 W	
MEDIA	450 W	
MEDIA/BAJA	300 W	
DESCONGELAR	180 W	
BAJA/MANTENER CALIENTE	100 W	
GRILL	-	1100 W
COMBI I ()	600 W	1100 W
COMBI II ()	450 W	1100 W
COMBI III ()	300 W	1100 W

Si elige un nivel de potencia alto deberá disminuir el tiempo de cocción.

Si elige un nivel de potencia bajo deberá aumentar el tiempo de cocción.

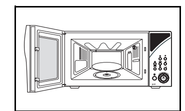
Si desea aumentar o disminuir el tiempo de cocción girando el botón de dial:

Tiempo	Tiempo añadido	Tiempo	Tiempo añadido
Hasta 1 min 1 - 3 min 3 - 10 min	5 seg. unidad 10 seg. unidad 30 seg. unidad	10 - 20 min 20 - 40 min 40 - 99 min	1 min unidad 2 min unidad 5 min unidad.

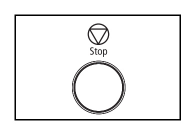
ES

Interrupción de la cocción

Es posible interrumpir la cocción en cualquier momento para comprobar el estado de los alimentos.



1. Para interrumpir la cocción temporalmente:
   Abra la puerta del horno.
   Resultado : Se interrumpe el proceso de cocción. Para reanudar la cocción, cierre la puerta y pulse de nuevo el botón ( ).

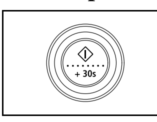


2. Para interrumpir la cocción completamente:
   Pulse el botón ( ).
   Resultado : Se interrumpe el proceso de cocción. Si desea cancelar los ajustes de cocción, pulse de nuevo el botón **Cancelar** ( ).

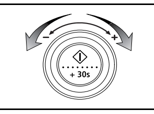
☛ También es posible cancelar los ajustes del horno antes de comenzar el proceso de cocción pulsando el botón **Cancelar**( ).

Ajuste de los tiempos de cocción

Los tiempos de cocción se pueden incrementar pulsando el botón +30s una vez por cada 30 segundos que desee añadir.



Pulse el botón **+30s** una vez por cada 30 segundos que desee añadir.



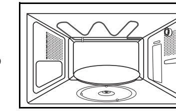
Para aumentar o disminuir el tiempo de cocción durante el proceso, gire el **botón de dial** hacia la derecha o hacia la izquierda.

Uso del limpiador con vaporización

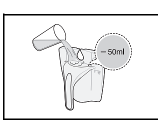
El vapor que suministra el sistema de limpieza con vaporización dejará en remojo la superficie de la cavidad. Después de utilizar la función Limpieza con vaporización, podrá limpiar fácilmente la cavidad del horno.

☛ Utilice esta función sólo cuando el horno se haya enfriado completamente. (Temperatura ambiente.)

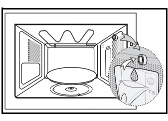
☛ Utilice sólo agua normal, no agua destilada.



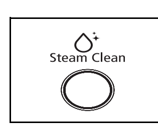
1. Abra la compuerta.



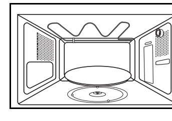
2. Rellene con agua siguiendo la línea de guía (nivel de agua) exterior del recipiente de agua.
   (La línea señala aproximadamente 50 ml.)



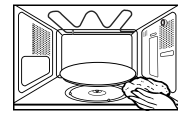
3. Introduzca el recipiente de agua en el soporte superior de la pared derecha de la cámara de cocción.
4. Cierre la puerta.



5. Pulse el botón **Limpieza con vaporización** ( ).
   Puede que se vea de forma tenue durante el tiempo de limpieza con vaporización, pero esto no es un defecto (el recipiente para vapor de agua interfiere con la luz de la bombilla).



6. Abra la puerta.



7. Limpie la cavidad del horno con un paño seco.
   Retire el plato giratorio y la parrilla inferior con la ayuda de un papel de cocina.

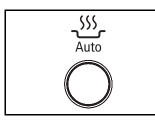
Advertencia.

- El recipiente de agua sólo se puede utilizar con la función "**Limpieza con vaporización**".
- Cuando cocine alimentos que no sean líquidos, retire el recipiente de agua, ya que puede dañar o quemar el horno microondas.

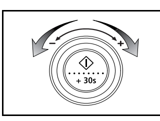
Uso de la función Recalentamiento automático

Este programa incluye cuatro tiempos de cocción previamente programados, de modo que no es necesario ajustar el tiempo de cocción ni el nivel de potencia.

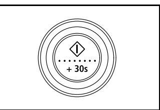
El número de porciones se ajusta girando el botón de dial. Primero, coloque los alimentos en el centro del plato de cristal y cierre la puerta del horno.



1. Seleccione el tipo de alimentos pulsando el botón de **Auto( )** el número de veces que sea necesario.



2. Seleccione el número de porciones que desea cocinar girando el **botón de dial**.
   (Consulte la tabla que aparece en la página siguiente.)



3. Pulse el botón .
   Resultado : Se inicia la cocción y, una vez finalizada:
   1) El horno emite cuatro pitidos.
   2) La señal de finalización del proceso suena tres veces (una vez cada minuto).
   3) Aparece de nuevo la hora en la pantalla.

 Utilice solamente recipientes aptos para hornos microondas.

Ajustes del recalentamiento automático

ES

La siguiente tabla muestra los diversos programas de recalentado y cocción automáticos, las cantidades, los tiempos de reposo y algunas recomendaciones.

Código/ Símbolo	Cantidades	Reposo	Recomendaciones
1 **Comidas preparadas** (refrigeradas)	300-350 g 400-450 g	3 min	Ponga los alimentos en un plato de cerámica y cúbralos con film transparente. Este programa es ideal para platos que consten de tres componentes, por ejemplo, carne con salsa, verduras y guarnición (patatas, arroz o pasta).
2 **Sopa/salsa** (helada)	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 min.	Vierta en un plato de sopa de cerámica hondo o tazón y cubrirlo mientras se calienta y reposa. Revuelva cuidadosamente antes y después del tiempo de reposo.
3 **Pasta Gratinada** (congelada)	200 g 400 g	2-3 min	Ponga la pasta congelada en un recipiente apropiado para hornos microondas y colóquelo en la parrilla. Este programa es ideal para gratinar pastas congeladas tales como la lasaña, los canelones o los macarrones.
4 **Bebidas** (café, leche, té, agua a temperatura ambiente)	150 ml (1 taza) 250 ml (1 jarro)	1-2 min.	Vierta dentro de una taza (150 ml) o jarro (250 ml) de cerámica y caliente destapado. Coloque la taza o jarro en el centro del plato giratorio. Revuelva con cuidado antes y después del tiempo de reposo.

Descongelación potente automática de alimentos

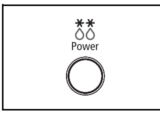
ES

Esta función de gran potencia permite descongelar carnes, aves o pescados, pan/ pasteles. El tiempo de descongelación y el nivel de potencia se ajustan automáticamente.

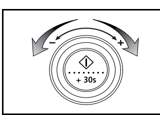
Usted sólo deberá seleccionar el programa y el peso.

Utilice solamente recipientes aptos para hornos microondas.

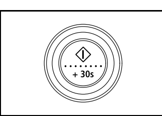
Primero, coloque los alimentos congelados en el centro del plato de cristal y cierre la puerta del horno.



1. Seleccione el tipo de alimentos que desea descongelar pulsando el botón **Descongelación Potente** (Power) el número de veces que sea necesario.
(Consulte la tabla que aparece en la página siguiente.)



2. Ajuste el peso de los alimentos girando el **botón de dial**. Es posible ajustar hasta un máximo de 1500 g.



3. Pulse el botón ◇.
<u>Resultado :</u>
   - Se pone en marcha el proceso de descongelación.
   - El horno emite una señal acústica cuando ha transcurrido la mitad del tiempo de descongelación para recordarle que debe dar la vuelta a los alimentos.



La descongelación de alimentos también se puede llevar a cabo de forma manual. Para esto, ajuste la función cocción/recalentado con un nivel de potencia de 180W. Para más información, consulte en la página 7 la sección titulada “Cocción/Recalentado”.

Ajustes de la descongelación potente automática

Retire cualquier tipo de envoltorio antes de descongelación los alimentos. Ponga los alimentos congelados en el plato de cristal.

Dé la vuelta a los alimentos cuando oiga la señal acústica.

Una vez finalizado el proceso de descongelación, respete los tiempos de reposo que se indican en la tabla.

Código/ Símbolo	Cantidades	Reposo	Recomendaciones
1 Carnes	200-1500 g	20-60mins	Envuelva los bordes de la carne con papel de aluminio. Déle la vuelta al oír la señal acústica. Este programa es apropiado para descongelar carne de buey, cordero, cerdo, filetes, chuletas y carne picada.
2 Aves	200-1500 g	20-60mins	Envuelva los extremos de las alas y las patas del ave con papel de aluminio. Déle la vuelta al oír la señal acústica. Puede utilizar este programa para descongelar tanto aves enteras como troceadas.
3 Pescados	200-1500 g	20-50mins	Envuelva la cola del pescado con papel de aluminio. Déle la vuelta al oír la señal acústica. Puede utilizar este programa para descongelar pescados enteros o en filetes.
4 Pan/ Pasteles	125-625 g	5-20mins	Ponga el pan en un trozo de papel de cocina y déle la vuelta al oír la señal acústica. Ponga el pastel en un plato de cerámica y, si es posible, déle la vuelta al oír la señal acústica. (El proceso se detiene al abrir la puerta y se pone en marcha de nuevo al cerrarla). Este programa está indicado para todo tipo de panes en rebanadas o enteros, así como para bollos o barras de pan. Disponga los bollos en círculo. También es apropiado para toda clase de pasteles, galletas, bizcocho, tartas de queso y hojaldre. No es aconsejable pasteles de para pasta quebradiza, tartas de frutas y crema o tartas cubiertas de chocolate.



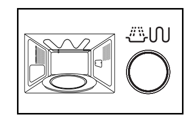
Si desea descongelar manualmente los alimentos, ajuste el nivel de potencia en 180W.
Para más información acerca de la descongelación manual y los tiempos de descongelación, consulte la página 19.

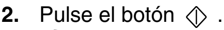
Uso de la función Tostado automático

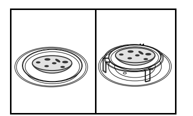
Con la función Tostado automático, el tiempo de cocción se ajusta automáticamente.

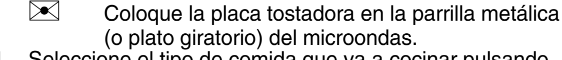
Puede ajustar el número de raciones girando el control del dial.

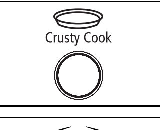
Para empezar, coloque la placa tostadora en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.



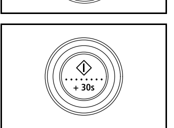
1. Coloque la placa tostadora directamente en el plato giratorio y precaliéntelo con la combinación de microondas y grill superior.
   Para ello pulse el botón **Combi (** **)** y ajuste el tiempo de precalentamiento (de 3 a 5 minutos) girando el **control del dial.**
2. Pulse el botón .
   
   ☛ Utilice siempre guantes de horno para sacar la placa tostadora, ya que ésta se calienta mucho.



3. Abra la puerta del horno.
   Coloque la comida en la placa tostadora.
   Cierre la puerta.
   
   Coloque la placa tostadora en la parrilla metálica (o plato giratorio) del microondas.



4. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando una o más veces el botón **Tostado( )**.
5. Seleccione el tamaño de la ración girando el **control del dial**.
   (Consulte la tabla contigua.)



6. Pulse el botón .
   Resultado: La cocción dará comienzo. Cuando haya acabado:
   1) El horno emite cuatro pitidos.
   2) La señal recordatoria final pitará 3 veces (una cada minuto).
   3) La hora actual se muestra de nuevo.

Cómo limpiar la placa tostadora
Limpie la placa tostadora con agua caliente y detergente; aclare con agua limpia.

No utilice un cepillo de fregar ni una esponja dura, ya que podría dañar la capa superior.

Nota
La placa tostadora no resiste los lavavajillas.

La siguiente tabla presenta los diversos programas automáticos de la función Crisp, las cantidades, los tiempos de espera y las recomendaciones. Estos programas se ejecutan con una combinación de microondas y grill.

Antes de usar la función Crisp, recomendamos precalentar la placa tostadora en el plato giratorio durante 3 a 5 minutos, usando una combinación de 600 W y grill. Utilice guantes de horno al sacarla.

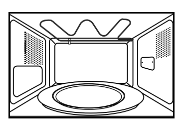
Código/ comida (-18°C)	Tamaño de la ración	Tiempo de precalentamiento	Tiempo de espera	Recomendaciones
1. Pizza congelada	200 g 300 g 400 g	5 min	-	Precaliente la placa tostadora usando 600 W + grill. Coloque la pizza en la placa tostadora. Ponga la placa tostadora en la parrilla.
2. Baguettes congeladas	150 g (1 pieza) 250 g (2 piezas)	4 min	2-3	Precaliente la placa tostadora usando 450 W + grill. Si coloca una sola baguette en la placa tostadora, no la ponga en el centro; si coloca dos baguettes, póngalas una al lado de otra. Este programa es adecuado para baguettes que lleven verduras, jamón, queso, etc., y también para minipizzas.
3. Tarta o quiche congelada	150 g (1 pieza) 300 g (1-2 piezas)	3 min	1-2	Precaliente la placa tostadora usando 600 W + grill. Coloque la tarta o quiche congelada en la placa tostadora. Ponga la placa tostadora en la parrilla.
4. Nuggets de pollo congelados	125 g 250 g	4 min	-	Precaliente la placa tostadora usando 600 W + grill. Unte la placa tostadora con una cucharada sopera de aceite y distribuya uniformemente los nuggets de pollo. Deles la vuelta cuando el horno emita un pitido. Pulse el botón de inicio para continuar la cocción.

Uso de la función manual de cocción gratinado

ES

Este horno microondas Samsung dispone de una bandeja de dorar como accesorio adicional. La bandeja de dorar permite tostar los alimentos, no solo en la parte superior por medio del grill, sino también en la parte inferior, debido a que la bandeja alcanza una temperatura elevada. En la tabla de la página siguiente encontrará una lista de alimentos que se pueden preparar en la bandeja de dorar.

Esta bandeja también resulta apropiada para cocinar bacon, huevos, salchichas, etc.



1. Coloque la bandeja de dorar directamente encima del plato de cristal y caliéntela en la modalidad combinada de microondas y grill [600 W + Grill()] ajustando los tiempos y siguiendo las instrucciones de la tabla (consulte la página 12).

☛ Utilice siempre las manoplas de cocina, ya que la bandeja de dorar estará muy caliente.

2. Unte la bandeja con un poco de aceite si desea cocinar bacon o huevos. Esto ayudará a que queden mejor dorados.

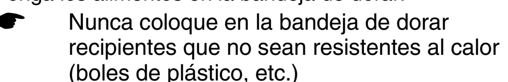
✻ La bandeja de dorar tiene una película de teflón que no es resistente a los rayones. No utilice cuchillos ni objetos afilados para cortar los alimentos en la bandeja.

✻ Use utensilios de plástico para evitar que la superficie de la bandeja se estropee; o retire los alimentos de la bandeja antes de cortarlos.

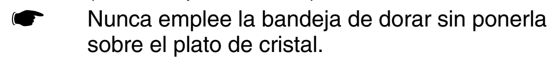




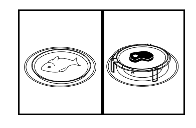
3. Ponga los alimentos en la bandeja de dorar.



☛ Nunca coloque en la bandeja de dorar recipientes que no sean resistentes al calor (boles de plástico, etc.)



☛ Nunca emplee la bandeja de dorar sin ponerla sobre el plato de cristal.



4. Coloque la bandeja de dorar sobre la parrilla (o el plato de cristal) dentro del horno.

5. Seleccione el tiempo y el nivel de potencia apropiados. Consulte la tabla que encontrará en la página siguiente.

Limpieza de la bandeja de dorar
Lave la bandeja de dorar con agua templada y jabón y aclárela con agua limpia.

No use utensilios abrasivos (estropajos, cepillos, etc.), pues la capa del interior de la bandeja podría resultar perjudicada.

✻ **Advertencia**
La bandeja de dorar no se puede lavar en el lavavajillas.

Instrucciones para el uso de la bandeja de dorar

Se recomienda precalentar la bandeja de dorar directamente encima del plato de cristal. Caliéntela en la modalidad combinada 600 W + Grill(). Ajuste los tiempos y siga las instrucciones de la tabla.

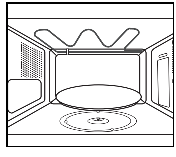
Tipo de alimentos	Cantidades	Precal-entado	Poten-cia	Cocción	Recomendaciones
Bacon	4 lonchas (80g)	3 min	600W+ Grill	3½-4min	Caliente la bandeja de dorar. Coloque las lonchas una al lado de otra en la bandeja y póngala en la parrilla.
Tomates gratinados	200 g (2 piezas)	3 min	450W+ Grill	4½-5min	Caliente la bandeja de dorar. Corte los tomates por la mitad, póngales un poco de queso encima y dispóngalos en forma de círculo en la bandeja. Coloque la bandeja en la parrilla.
Ham-burguesas (congeladas)	2 piezas (125g)	3 min	600W+ Grill	7-7½min	Caliente la bandeja de dorar. Ponga las hamburguesas en círculo en la bandeja y colóquela en la parrilla. Déles la vuelta después de 4 ó 5 minutos.
Patatas al horno	250 g 500 g	3 min	600W+ Grill	5-6min 8-9min	Caliente la bandeja de dorar. Corte las patatas por la mitad y dispóngalas sobre la bandeja en forma de círculo con el corte hacia abajo. Coloque la bandeja en la parrilla.
Barritas de pescado (congeladas)	150 g (5 piezas) 300 g (10 piezas)	4 min	600W+ Grill	7-8min 9-10min	Caliente la bandeja de dorar y úntela con una cucharada de aceite. Disponga las barritas en forma de círculo en la bandeja. Déles la vuelta después de 4 minutos (5 piezas) ó 6 minutos (10 piezas).
Pizza (refrigerada)	300-350 g	4 min	450W+ Grill	6½-7½min	Caliente la bandeja de dorar. Ponga la pizza en la bandeja y colóquela en la parrilla.

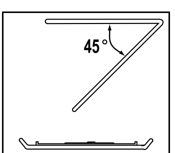
Posición de la resistencia

La resistencia se utiliza para el gratinado de alimentos y puede colocarse en una de las dos posiciones siguientes:

- ***Posición horizontal, para el gratinado o la cocción combinada de grill y microondas.***

☛ No toque la resistencia hasta que se haya enfriado completamente ni emplee una fuerza excesiva cuando varíe su posición.



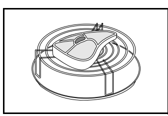


Si desea colocar la resistencia en posición...	Deberá...
Horizontal (gratinado o cocción combinada de grill y que microondas)	◆ Tirar de la resistencia hacia usted ◆ Girarla hacia arriba hasta quede paralela al techo del horno

Cuando limpie la parte superior del interior del horno, tire de la resistencia hacia abajo hasta situarla a 45° y límpiela.

Elección de los accesorios

Utilice recipientes aptos para hornos microondas. No use recipientes de plástico platos o tazas de cartón, servilletas, etc.

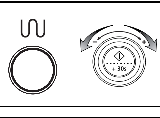


Si selecciona la modalidad de cocción combinada (grill y microondas), utilice recipientes que además de ser aptos para microondas, también lo sean para la cocción en hornos convencionales. Los utensilios metálicos podrían estropear el horno.

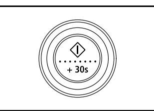
✉ Para más información acerca de los utensilios de cocina apropiados, consulte la página 15.

Función de gratinado

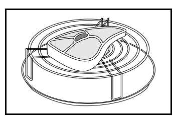
Esta función permite calentar y dorar los alimentos de forma rápida sin necesidad de utilizar las microondas. Junto con su horno se suministra una parrilla para este propósito.



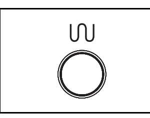
1. Caliente el horno hasta la temperatura requerida pulsando primero el botón **Grill** (⋃⋃) y después ajuste el tiempo de preca-lentado girando el **botón de dial**.



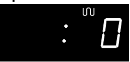
2. Pulse el botón ◇.

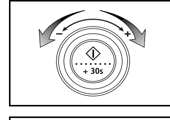


3. Abra la puerta del horno y coloque los alimentos en la parrilla.
   Cierre la puerta.

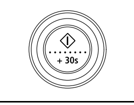


4. Pulse el botón ⋃⋃.
   Resultado : Aparece en la pantalla la siguiente indicación:





5. Ajuste el tiempo de cocción girando el **botón de dial**.
   El tiempo máximo de cocción con esta función es de 60 minutos.



6. Pulse el botón ◇.
   Resultado : Se pone en marcha la cocción con el grill y, una vez finalizada
   1) El horno emite cuatro pitidos.
   2) La señal de finalización del proceso suena tres veces (una vez cada minuto).
   3) Aparece de nuevo la hora en la pantalla.



No se preocupe si nota que la resistencia se enciende y se apaga durante el proceso. Este horno dispone de un sistema diseñado para prevenir su calentamiento excesivo.

☛ Utilice siempre manoplas de cocina cuando manipule los recipientes del horno pues éstos estarán muy calientes. Compruebe que la resistencia esté en posición horizontal.

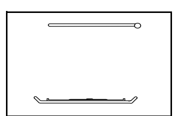
ES

Función combinada de microondas y gratinado

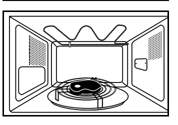
Por medio de este programa es posible combinar las microondas y la radiación del grill, lo que permite una cocción rápida y el dorado de los alimentos al mismo tiempo.

☛ Utilice SIEMPRE recipientes apropiados tanto para hornos microondas como para hornos convencionales. Los de cerámica y los de cristal son ideales ya que permiten que las microondas penetren en los alimentos de manera uniforme.

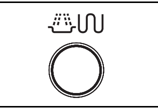
☛ Utilice SIEMPRE las manoplas de cocina cuando manipule recipientes que hayan estado dentro del horno puesto que estarán muy calientes.



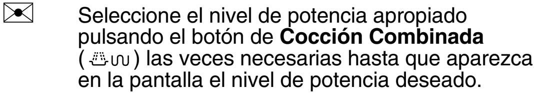
1. Asegúrese de que la resistencia esté en posición horizontal; para más información, consulte la página 13.



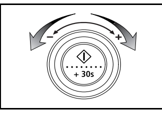
2. Abra la puerta del horno.
Ponga los alimentos en la parrilla y colóquela sobre el plato de cristal.
Cierre la puerta del horno.



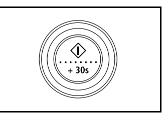
3. Pulse el botón de **Cocción Combinada** ( ).
<u>Resultado :</u> Aparecen en la pantalla las siguientes indicaciones:
 (modalidad combinada de grill y microondas)
600W (potencia de salida)


Seleccione el nivel de potencia apropiado pulsando el botón de **Cocción Combinada** ( ) las veces necesarias hasta que aparezca en la pantalla el nivel de potencia deseado.

☛ La temperatura del grill no puede modificarse.



4. Ajuste el tiempo de cocción girando el **botón de dial** según se requiera.
El tiempo máximo de cocción con esta función es de 60 minutos.

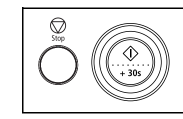


5. Pulse el botón .
<u>Resultado :</u> Se inicia el proceso de cocción combinada y una vez finalizado:
1) El horno emite cuatro pitidos.
2) La señal de finalización del proceso suena tres veces (una vez cada minuto).
3) Aparece de nuevo la hora en la pantalla.

La potencia máxima de microondas para la cocción combinada es de 600W.

Desconexión de la señal acústica

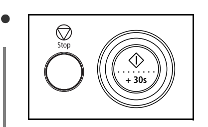
Puede desactivar las señales sonoras siempre que quiera.



1. Pulse simultáneamente los botones y .
<u>Resultado :</u>
- Aparece en la pantalla la siguiente indicación:



- El horno no pita cada vez que se pulsa un botón.



2. Para conectar de nuevo la señal acústica, repita la operación anterior y .
<u>Resultado :</u>
- Aparece en la pantalla la siguiente indicación:

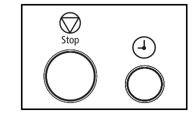


- El horno funciona de nuevo con la señal acústica activada.

Programa de bloqueo de seguridad

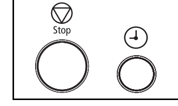
Este horno microondas dispone de un programa especial de seguridad para los niños. Esta función protege el horno contra la posible manipulación por parte de una persona que no esté familiarizada con su funcionamiento.

El horno se puede bloquear en cualquier momento.



1. Pulse simultáneamente los botones y .
<u>Resultado :</u>
- El horno queda bloqueado (no es posible elegir ninguna función).
- Aparece en la pantalla la indicación “L”.





2. Para desbloquear el horno, repita la operación anterior y .
<u>Resultado :</u> El horno funciona de manera normal.

Utensilios de cocina

Para cocinar alimentos en el horno microondas es necesario que las microondas puedan penetrar en los alimentos sin que el recipiente que se emplee las refleje o las absorba.

Por esto hay que prestar especial atención al elegir los utensilios de cocina. Si en ellos se especifica que son aptos para hornos microondas, no debe preocuparse.

En la siguiente tabla se incluye una lista de los utensilios de cocina más frecuentes y se indica si se pueden utilizar en el horno microondas y cómo hacerlo.

Utensilios de cocina	Aptos para microondas	Comentarios
Papel de aluminio	✓✗	Pueden usarse trozos pequeños para proteger determinadas zonas de los alimentos y evitar que se cuezan demasiado. Si el papel está muy cerca de las paredes del horno o si usa mucha cantidad, pueden producirse arcos eléctricos.
Bandejas de papel de estraza	✓	No precalentar durante más de ocho minutos.
Porcelana y loza	✓	La porcelana, la cerámica y la loza pueden utilizarse normalmente a menos que tengan adornos de metal.
Platos desechables de poliéster	✓	Algunos alimentos congelados vienen empaquetados en este tipo de platos.
Embalajes de comida rápida:		
• Recipientes y vasos de poliestireno	✓	Pueden usarse para calentar los alimentos. Si se calientan demasiado, el poliestireno se derrite.
• Bolsas de papel o periódicos	✗	Pueden quemarse.
• Papel reciclado o adornos de metal	✗	Pueden producirse arcos eléctricos.
Cristalerías:		
• Fuentes refractarias	✓	Pueden utilizarse siempre que no tengan adornos de metal.
• Cristalerías finas	✓	Pueden usarse para calentar alimentos sólidos o líquidos. El cristal fino puede romperse si se calienta demasiado.
• Botes de cristal	✓	Deben utilizarse destapados y sólo para calentar alimentos.
Metal:		
• Platos	✗	Pueden producirse arcos eléctricos o fuego.
• Alambres de cierre	✗	
Papel:		
• Platos, vasos, servilletas y papel de cocina	✓	Para tiempos de cocción cortos y para calentar. También pueden servir para absorber el exceso de humedad.
• Papel reciclado	✗	Puede producir arcos eléctricos.
Plástico:		
• Recipientes	✓	Deben utilizarse recipientes resistentes al calor. Otros tipos de plásticos pueden decolorarse o deformarse a temperaturas altas. No use plástico de melamina.
• Film transparente	✓	Puede usarse para conservar la humedad de los alimentos. No debe estar en contacto con ellos.
• Bolsas para congelar	✓✗	Sólo si están indicadas para poner en el horno o se pueden hervir. No deben estar cerradas herméticamente. Perfórelas si es necesario.
Papel parafinado o antigrasa	✓	Puede usarse para conservar la humedad de los alimentos y para evitar salpicaduras.

✓ :Recomendado

✓✗:Atención

✗ :Incierto

ES

MICROONDAS

La energía de microondas penetra en los alimentos al ser atraída y absorbida por su contenido de agua, grasas y azúcares. Las microondas hacen que las moléculas de los alimentos se muevan con rapidez; y de la fricción producida por este movimiento resulta el calor que hace que los alimentos se cocinen.

COCCIÓN

Utensilios de cocina para la cocción con microondas:
Los utensilios de cocina deben permitir que las microondas pasen a través de ellos para maximizar la eficacia de la cocción. Las microondas se reflejan en metales como el acero inoxidable, el aluminio y el cobre; pero pueden pasar a través de la cerámica, el cristal, la porcelana y el plástico, así como del papel o la madera. Por esto, los alimentos nunca deben cocinarse en recipientes metálicos.

Alimentos que se pueden cocinar con microondas:
Con las microondas se pueden cocinar muchos tipos de alimentos; entre ellos verduras frescas o congeladas, frutas, pasta, arroz, legumbres, alubias, pescados y carnes. También se pueden hacer en un horno microondas salsas, natillas, sopas, pudines, conservas y chutneys. En general, la cocina con microondas es ideal para cualquier tipo de comida que se haría normalmente en una cocina convencional; por ejemplo, para derretir mantequilla o chocolate (consulte el apartado de consejos especiales).

Tapado de los alimentos durante la cocción
Tapar los alimentos durante la cocción es muy importante ya que el vapor de agua que se produce contribuye al proceso de cocción. Los alimentos se pueden tapar de diversas maneras; por ejemplo con platos de cerámica, cubiertas de plástico o film transparente apto para microondas.

Tiempos de reposo
Después de la cocción es muy importante dejar reposar los alimentos para que su temperatura interior se equilibre.

Guía de cocina para verduras congeladas

Utilice un bol con tapa apto para microondas. Cocine las verduras tapadas durante el tiempo mínimo (consulte la tabla) y continúe la cocción según sus preferencias. Remueva las verduras dos veces durante la cocción y una después. Añada sal, hierbas o mantequilla después de la cocción. Mantenga el recipiente tapado durante el tiempo de reposo.

Tipo de verdura	Cantid-ades	Potencia	Cocción (min)	Reposo (min)	Instrucciones
Espinacas	150g	600W	4½-5½	2-3	Añada 15 ml de agua fría (1 cucharada).
Brécol	300g	600W	9-10	2-3	Añada 30 ml de agua fría (2 cucharadas).
Guisantes	300g	600W	7½-8½	2-3	Añada 15 ml de agua fría (1 cucharada).
Judías verdes	300g	600W	8-9	2-3	Añada 30 ml de agua fría (2 cucharadas).
Menestra (zanahoria, guisantes, maíz)	300g	600W	7½-8½	2-3	Añada 15 ml de agua fría (1 cucharada).
Menestra (estilo chino)	300g	600W	8-9	2-3	Añada 15 ml de agua fría (1 cucharada).

Guía de cocina para arroz y pasta

Arroz: Utilice un bol grande con tapa, apto para microondas (el arroz dobla su volumen al cocerse). Cocínelo tapado.
Una vez transcurrido el tiempo de cocción remuévalo, añada sal o hierbas y mantequilla y déjelo reposar.
Observación: es posible que el arroz no absorba toda el agua durante la cocción.

Pasta: Utilice un bol grande apto para microondas. Añada agua hirviendo y un poco de sal y remueva bien. Cocine la pasta sin tapar.
Remueva de vez en cuando durante y después de la cocción.
Tape la pasta durante el tiempo de reposo y escúrrala bien antes de servirla.

Tipo de alimentos	Cantida-des	Potencia	Cocción (min)	Reposo (min)	Instrucciones
Arroz blanco (vaporizado)	250g	850W	16-17	5	Añada 500 ml de agua fría.
Arroz integral (vaporizado)	250g	850W	21-22	5	Añada 500 ml de agua fría.
Arroz mixto (arroz + arroz salvaje)	250g	850W	17-18	5	Añada 500 ml de agua fría.
Maíz mixto (arroz + maíz)	250g	850W	18-19	5	Añada 400 ml de agua fría.
Pasta	250g	850W	11-12	5	Añada 1000 ml de agua caliente

Guía de cocina para verduras frescas

Utilice un bol con tapa apto para microondas. Añada de 30 a 45 ml de agua (2 ó 3 cucharadas) por cada 250 gramos de verduras, a menos que se recomiende otra cantidad (consulte la tabla). Cocine las verduras tapadas durante el tiempo mínimo (consulte la tabla) y continúe la cocción según sus preferencias.
Remueva las verduras una vez durante la cocción y otra después. Añada sal, hierbas o mantequilla después de la cocción. Mantenga el recipiente tapado durante un tiempo de reposo de 3 minutos.

Consejo: Corte las verduras en trozos de igual tamaño. Cuanto más pequeños sean los trozos, menos tardarán en cocinarse.

Todas las verduras frescas se deben cocinar usando la potencia máxima de microondas (850 W).

Tipo de verdura	Cantid-ades	Cocción (min)	Reposo (min)	Instrucciones
Brécol	250g 500g	4-4½ 8-8½	3	Corte los cogollos a la misma medida y colóquelos de manera que el tallo quede hacia el centro.
Coles de Bruselas	250g	5½-6½	3	Añada 60 – 75 ml de agua (5 – 6 cucharadas).
Zanahorias	250g	4½-5	3	Corte las zanahorias en rodajas del mismo tamaño.
Coliflor	250g 500g	5-5½ 8½-9	3	Corte los cogollos a la misma medida. Los más grandes córtelos por la mitad. Colóquelos de manera que el tallo quede hacia el centro.
Calabacines	250g	3½-4	3	Corte los calabacines en rodajas. Añada 30 ml de agua (2 cucharadas) o un trozo de mantequilla. Cocínelos hasta que estén tiernos.
Berenjenas	250g	3½-4	3	Corte las berenjenas en rebanadas pequeñas y rocíelas con una cucharada de zumo de limón.
Puerros	250g	4½-5	3	Corte los puerros en rebanadas gruesas.
Setas	125g 250g	1½-2 3-3½	3	Coloque setas pequeñas enteras o setas en trozos. No añada agua. Rocíelas con zumo de limón y alíñelas con sal y pimienta. Escúrralas antes de servirlas.
Cebollas	250g	5½-6	3	Corte las cebollas en rodajas o en mitades. Añada sólo 15 ml de agua (1 cucharada).
Pimientos	250g	4½-5	3	Corte los pimientos en trozos pequeños.
Patatas	250g 500g	4-5 7½-8½	3	Pese las patatas una vez peladas y córtelas en trozos del mismo tamaño (mitades o cuartos).
Nabos	250g	5-5½	3	Corte los nabos en cubos pequeños.

RECALENTADO

El horno microondas calienta los alimentos en una fracción del tiempo que se requiere en los hornos o en las cocinas convencionales.
Utilice como guía los niveles de potencia y los tiempos de recalentado de las tablas que aparecen a continuación. Los tiempos de las tablas están calculados para líquidos a una temperatura ambiente de entre 18 y 20°C, o para alimentos refrigerados a una temperatura de entre 5 y 7°C.

Tamaño de los alimentos
Evite calentar piezas muy grandes, por ejemplo trozos grandes de carne. Tienden a cocerse y secarse demasiado por fuera antes de que el centro se caliente. Resulta mejor calentar piezas más pequeñas.

Niveles de potencia y remoción
Algunos alimentos se pueden calentar utilizando una potencia de 850 W mientras que otros necesitan potencias menores: 600W, 450W, o incluso 300W.
Utilice las tablas como guía. En general es mejor calentar los alimentos a una potencia baja si son delicados, si hay una gran cantidad de ellos o si existe la posibilidad de que se calienten demasiado deprisa (por ejemplo los pastelillos).
Remueva bien o dé la vuelta a los alimentos durante el proceso para obtener un mejor resultado y, si es posible, remuévalos de nuevo antes de servirlos.
Tenga especial cuidado cuando caliente líquidos o alimentos infantiles. Para evitar que los líquidos hiervan y pueda quemarse, remueva antes, durante y después de calentarlos. Se recomienda poner una cuchara de plástico dentro de los líquidos. Evite calentar demasiado los alimentos; se podrían estropear. Es preferible ajustar un tiempo de cocción bajo y añadir más en caso de que sea necesario.

Calentado y tiempos de reposo
Cuando caliente alimentos por primera vez es aconsejable que tome nota del tiempo que tardan, como referencia para ocasiones posteriores.
Asegúrese siempre de que los alimentos se hayan calentado completamente.
Deje reposar los alimentos durante un corto periodo de tiempo después de calentarlos para permitir que la temperatura se equilibre. El tiempo de reposo recomendado es de entre 2 y 4 minutos, a no ser que en la tabla se indique uno diferente. Tenga especial cuidado cuando caliente alimentos infantiles. Consulte la sección “Precauciones”.

RECALENTADO DE LÍQUIDOS

Deje siempre un tiempo de reposo de al menos 20 segundos después de que el horno se haya apagado para permitir que la temperatura se equilibre. Si es necesario, remueva los líquidos mientras los calienta y hágalo SIEMPRE después de calentarlos. Para evitar que los líquidos hiervan y pueda quemarse, ponga dentro una cuchara de plástico y remueva antes, durante y después de calentarlos.

ES

RECALENTADO DE ALIMENTOS INFANTILES

ALIMENTOS PARA NIÑOS:
Coloque los alimentos en un plato hondo de cerámica y cúbralos con una tapa de plástico. ¡Remueva bien después de calentarlos! Déjelos reposar durante 2 ó 3 minutos antes de servirlos, remuévalos de nuevo y compruebe su temperatura. Se recomienda una temperatura de entre 30 y 40°C.

LECHE PARA NIÑOS:
Ponga la leche en una botella de cristal esterilizada y caliéntela destapada. Nunca caliente un biberón con la tetina puesta; podría explotar al calentarse. ¡Agite bien antes del tiempo de reposo y hágalo de nuevo antes de servir! Compruebe siempre la temperatura de la leche o de los alimentos antes de dárselos al niño. Se recomienda una temperatura de unos 37°C.

OBSERVACIÓN:
Para evitar quemaduras es particularmente necesario comprobar cuidadosamente los alimentos infantiles antes de servirlos. Utilice como guía para el recalentado de alimentos los niveles de potencia y los tiempos que se indican en la tabla que aparece a continuación.

Recalentado de alimentos y leche para niños

Utilice como guía los niveles de potencia y los tiempos que aparecen en esta tabla.

Tipo de alimentos	Cantid-ades	Poten-cia	Cocción (min)	Reposo (min)	Instrucciones
Alimentos infantiles (verduras + carne)	190g	600W	30seg	2-3	Ponga los alimentos en un plato hondo de cerámica y caliéntelos tapados. Remuévalos después de calentarlos y déjelos reposar durante 2 ó 3 minutos. Remueva bien antes de servirlos y compruebe su temperatura.
Papillas (granos + leche + fruta)	190g	600W	20seg	2-3	Ponga los alimentos en un plato hondo de cerámica y caliéntelos tapados. Remuévalos después de calentarlos y déjelos reposar durante 2 ó 3 minutos. Remuévalos de nuevo y com pruebe su temperatura antes de servirlos.
Leche para niños	100ml 200ml	300W	30-40 seg entre 50 seg y 1 min	2-3	Remueva o agite bien la leche y póngala dentro de una botella de cristal esterilizada en el centro del plato de cristal. Caliéntela sin taparla. Agítela y déjela reposar durante al menos 2 minutos. Agítela de nuevo y compruebe su temperatura antes de servirla.

Recalentado de líquidos y alimentos

Utilice como guía los niveles de potencia y los tiempos que aparecen en esta tabla.

Tipo de alimentos	Cantid-ades	Poten-cia	Cocción (min)	Reposo (min)	Instrucciones
Bebidas (café, leche, té, agua, a temperatura ambiente)	150 ml (1 taza) 250 ml (1 taza grande)	850W	1-1 ½ 1½ -2	1-2	Ponga la bebida en una taza de cerámica y caliéntela sin tapar. Ponga la taza en el centro del plato de cristal. Remueva con cuidado antes y después del tiempo de reposo.
Sopas (refrigeradas)	250g	850W	3-3½	2-3	Ponga la sopa dentro de un bol o un plato hondo de cerámica y tápela con una tapa de plástico. Remuévala después de calentarla y antes de servirla.
Estofados (refrigerados)	350g	600W	5½ -6½	2-3	Ponga el estofado dentro de un plato hondo de cerámica y tápe lo con una tapa de plástico. Remuévalo ocasionalmente durante el proceso y hágalo de nuevo antes del tiempo de reposo y antes de servirlo.
Pasta con salsa (refrigerada)	350g	600W	4½ -5½	3	Ponga la pasta (por ejemplo espaguetis o fideos) en un plato de cerámica y cúbrala con film transparente. Remuévala antes de servirla.
Pasta rellena con salsa (refrigerada)	350g	600W	5-6	3	Ponga la pasta (por ejemplo ravi oles o tortellini) en un plato hondo de cerámica y tápela con una tapa de plástico. Remuévala ocasionalmente durante el proceso y hágalo de nuevo antes del tiempo de reposo y antes de servirla.
Comidas preparadas (refrigeradas)	350g	600W	5½ -6½	3	Ponga los alimentos congela-dos (de 2 ó 3 componentes) en un plato de cerámica. Tápelos con film transparente apto para hornos microondas.

ES

DESCONGELACIÓN

Las microondas proporcionan una manera excelente para descongelar alimentos, ya que lo hacen suavemente en un corto periodo de tiempo. Esto puede representar una gran ventaja, por ejemplo en el caso de que lleguen comensales de improviso.

Las aves deben descongelarse por completo antes de proceder a su cocción. Retire todos los cierres de metal y los envoltorios para permitir que escurra el líquido producido por la descongelación.

Coloque los alimentos congelados dentro de un plato y déjelos destapados. Déles la vuelta en la mitad del proceso. Escurra el líquido y saque los menudillos en cuanto sea posible.
Compruebe el estado de los alimentos de vez en cuando para asegurarse de que no se estén calentando.
Si las partes más pequeñas o delgadas se comienzan a calentar, puede protegerlas durante la descongelación cubriéndolas con pequeñas tiras de papel de aluminio.

Si la superficie externa del ave se empieza a calentar, detenga el proceso y déjela reposar durante unos 20 minutos antes de continuar con la descongelación.
Deje reposar el pescado, la carne o el ave para completar el proceso de descongelación. El tiempo de reposo para la completa descongelación varía según la cantidad que se desee descongelar. Consulte la tabla que aparece a continuación.

Advertencia: Los alimentos de forma aplanada se descongelan mejor que los más gruesos. Las cantidades pequeñas se descongelan más rápido que las grandes. Recuerde esta advertencia siempre que congele o descongele alimentos.

Utilice la siguiente tabla como guía para descongelar alimentos que se encuentren a una temperatura de entre -18 y -20°C.

Todos los alimentos se deben descongelar utilizando el nivel de potencia para la descongelación (180 W).

Tipo de alimentos	Cantidades	Cocción (min)	Reposo (min)	Instrucciones
Carnes Carne picada Filetes de cerdo	250g 500g 250g	6½ -7½ 13-14 7½ -8½	5-25	Ponga la carne en un plato de cerámica y proteja laspartes más delgadas con papel de aluminio. ¡Dé la vuelta a la carne en la mitad del proceso de descongelación!
Aves Pollo troceado Pollo entero	500g (2piezas) 900g	14½-15½ 28-30	15-40	Coloque primero las piezas con la piel hacia abajo, o el pollo entero con la pechuga hacia abajo, en un plato de cerámica. Proteja las partes más del gadas con papel de aluminio. ¡Dé la vuelta al pollo en la mitad del proceso de descongelación!
Pescados Filetes de pescado	200g (2piezas) 400g (4piezas)	6-7 12-13	5-15	Ponga el pescado en el centro de un plato de cerámica y proteja las partes más delgadas o la cola del pescado entero con papel de aluminio. ¡Déle la vuelta en la mitad del proceso de descongelación!
Frutas Fresas, moras, etc.	250g	6-7	5 - 10	Distribuya las frutas en un plato grande de cristal.
Pan Panecillos (50 g aprox.) Tostadas Pan alemán (harina de trigo y centeno)	2piezas 4piezas 250 g 500 g	½-1 2-2½ 4½-5 8-10	5 - 20	Coloque los panecillos en círculo, o el pan horizontalmente, sobre papel decocina en el centro del plato de cristal. ¡Déle la vuelta en la mitad del proceso de descongelación!

ES

GRILL

La resistencia del grill se encuentra en la parte superior del interior del horno y sólo funciona cuando la puerta del horno está cerrada y el plato de cristal está girando. La rotación del plato de cristal permite un dorado más uniforme de los alimentos. Si calienta el grill con antelación durante 4 minutos, los alimentos se dorarán más rápido.

Recipientes para gratinar:

Los recipientes deben ser resistentes al fuego y pueden tener partes metálicas. No utilice recipientes de plástico ya que se podrían derretir.

Alimentos que se pueden hacer al grill:

Chuletas, salchichas, filetes, hamburguesas, lonchas de bacon o jamón ahumado, filetes finos de pescado, bocadillos y tostadas con cualquier tipo de ingredientes encima.

OBSERVACIÓN IMPORTANTE:

Siempre que utilice la modalidad de grill, asegúrese de que la resistencia se encuentre en posición horizontal en la parte superior del interior del horno. Recuerde que debe colocar los alimentos en la parrilla a no ser que se recomiende otra cosa en las instrucciones.

MICROONDAS Y GRILL

Esta modalidad combina el calor procedente de las radiaciones del grill con la rapidez de la cocción con microondas y sólo funciona cuando la puerta del horno está cerrada y el plato de cristal está girando. La rotación del plato de cristal permite un dorado más uniforme de los alimentos. Este modelo dispone de tres niveles en la modalidad combinada: 600 W + Grill, 450 W + Grill y 300 W + Grill.

Recipientes para la modalidad combinada de microondas y grill:

Utilice recipientes resistentes al fuego a través de los cuales puedan pasar las microondas. No use recipientes metálicos ni de plástico. Estos últimos se podrían derretir.

Alimentos que se pueden cocinar en la modalidad combinadas de microondas y grill:

Esta modalidad es conveniente para cualquier tipo de alimentos que se tengan que recalentar y dorar a la vez (por ejemplo pasta al horno); así como para platos que requieran un tiempo de cocción corto para dorar la parte superior. Además, esta modalidad es ideal cuando se desea que la parte exterior de los alimentos quede tostada y crujiente (por ejemplo piezas de pollo. Se les deberá dar la vuelta en la mitad del proceso). Para más información, consulte la tabla de guía de cocción con el grill.

OBSERVACIÓN IMPORTANTE:

Siempre que utilice la modalidad combinada de microondas y grill, asegúrese de que la resistencia se encuentre en posición horizontal en la parte superior del interior del horno. Recuerde que debe colocar los alimentos en la parrilla a no ser que se recomiende otra cosa en las instrucciones, en cuyo caso deben colocarse directamente sobre el plato de cristal. Para más información, consulte la tabla que aparece a continuación.

Si desea dorar los alimentos por ambos lados, déles la vuelta en la mitad del proceso.

Guía de cocción de alimentos congelados con el grill

Utilice como guía los niveles de potencia y los tiempos que aparecen en esta tabla.

Tipo de alimentos	Cantidades	Potencia	Tiempo (1° lado, min)	Tiempo (2° lado, min)	Instrucciones
Panecillos (50 g aprox. c/u)	 2piezas 4piezas	Micr + grill	300W+ grill 1-1½ 2-2½	Sólo grill 1-2 1-2	Coloque los panecillos en círculo en la parrilla. Gratine el segundo lado hasta lograr el tueste deseado. Déjelos reposar de 2 a 5 minutos.
Barritas de pancon queso, jamón, setas, etc.	250-300g (2piezas)	450 W + grill	8-9	--	Coloque las barritas congeladas una al lado de tomate, otra en la parrilla. Deje reposar de 2 a 3 minutos.
Gratinados (verduras o patatas)	400g	450 W + grill	13-14	--	Ponga los alimentos en un recipiente apropiado y colóquelo en la parrilla. Deje reposar de 2 a 3 minutos.
Pasta (canelones, macarrones, lasaña)	400g	600 W + grill	14-15	--	Ponga la pasta en un recipiente apropiado de forma rectangular y colóquelo directamente sobre el plato de cristal. Deje reposar de 2 a 3 minutos.
Nuggets de pollo	250g	450 W + grill	5-5½	3-3½	Coloque los nuggets de pollo en la parrilla.
Patatas pre-fritas	250g	450 W + grill	9-11	4-5	Distribuya las patatas uni formemente sobre papel de hornear y póngalas en la parrilla.

ES

Guía de cocción de alimentos frescos con el grill

Caliente el horno con el grill durante 4 minutos.

Utilice como guía los niveles de potencia y los tiempos que aparecen en esta tabla.

Tipo de alimentos	Cantidades	Potencia	Tiempo (1° lado, min)	Tiempo (2° lado, min)	Instrucciones
Tostadas	4 rebanadas (25 g c/u)	Sólo grill	4-5	4½-5½	Coloque las rebanadas una al lado de otra en la parrilla.
Panecillos	2-4 panecillos	Sólo grill	2-3	2-3	Coloque los panecillos, primero con la parte inferior hacia arriba, directa mente sobre el plato de cristal.
Tomates	200 g (2piezas) 400 g (4piezas)	300 W + grill	3½-4½ 6-7	--	Corte los tomates por la mitad y pón gratinados gales un poco de queso encima. Dispóngalos en forma de cír culo en un plato apropiado y colóquelo en la parrilla.
Tostadas hawaianas (piña, jamón, queso)	2piezas (300 g)	450 W + grill	3½-4	--	Primero tueste las rebanadas de pan. Póngales los ingredientes encima y lonchas de colóquelas directamente sobre la par rilla. Déjelas reposar durante 2 ó 3 minutos.
Patatas al horno	250 g 500 g	600 W + grill	4½-5½ 8-9	--	Corte las patatas por la mitad y dis póngalas en forma de círculo en la parrilla con la parte del corte hacia arriba.
Pollo troceado	450-500 g (2piezas)	300 W + grill	8-9	9-10	Aliñe las piezas de pollo con aceite yespecias y colóquelas en círculo sobre la parrilla con el hueso apuntando hacia el centro. Déjelas reposar durante 2 ó 3 minutos.
Chuletas de cordero	400 g (4piezas)	Sólo grill	11-13	8-9	Aliñe las chuletas con aceite y espe cias y colóquelas en círculo sobre la parrilla. Déjelas reposar durante 2 ó 3 minutos.
Filetes de cerdo	250 g (2piezas)	Micr+ Grill	(300W + grill) 7-8	(Sólo grill) 6-7	Aliñe los filetes con aceite y especias y colóquelos en círculo sobre la parrilla. Déjelos reposar durante 2 ó 3 minutos.
Manzanas al horno	1 manzana (200 g aprox.) 2 manzanas (400 g aprox.)	300 W + grill	4-4½ 6-7	--	Saque el corazón de las manzanas, rellénelas con uvas pasas y mermela da y póngales encima un poco de almendras en rodajas. Coloque las manzanas en un recipiente apropiado y póngalo directamente sobre el plato de cristal.

ES

Guía de cocina (continuación)

CONSEJOS ESPECIALES

CÓMO DERRETIR MANTEQUILLA
Ponga 50 gramos de mantequilla en un plato hondo pequeño de cristal y cúbrala con una tapa de plástico. Caliéntela con una potencia de 850 W hasta que se derrita (30 ó 40 segundos).

CÓMO DERRETIR CHOCOLATE
Ponga 100 gramos de chocolate en un plato hondo pequeño de cristal. Caliéntelo con una potencia de 450 W hasta que se derrita (de 3 a 5 minutos). Remueva una o dos veces durante el proceso.

CÓMO DERRETIR MIEL CRISTALIZADA
Ponga 20 gramos de miel cristalizada en un plato hondo pequeño de cristal y caliéntela con una potencia de 300 W hasta que se derrita (20 ó 30 segundos).

CÓMO DERRETIR GELATINA
Ponga a remojar las láminas de gelatina (10 gramos) en agua fría durante 5 minutos. Escúrralas y póngalas en un bol pequeño de cristal apto para microondas. Caliente la gelatina durante un minuto con una potencia de 300 W y remuévala una vez derretida.

GLASEADOS (PARA TARTAS Y PASTELES)
Mezcle aproximadamente 14 gramos de glaseado instantáneo con 40 gramos de azúcar y 250 ml de agua. Cueza esta mezcla sin taparla en un bol de cristal apto para microondas, con una potencia de 850 W, hasta que el glaseado esté transparente (de 3½ a 4½ minutos). Remueva dos veces durante el proceso.

MERMELADAS
Ponga 600 gramos de fruta (por ejemplo una mezcla de fresas, moras, etc.) en un bol de cristal con tapa apto para microondas. Añada 300 gramos de azúcar para conservas y remueva bien. Cueza esta mezcla tapada durante 10 ó 12 minutos con una potencia de 850 W. Remueva varias veces durante la cocción y vierta la mermelada directamente en envases pequeños con tapa de rosca. Deje reposar los envases encima de sus tapas durante 5 minutos.

NATILLAS
Mezcle el polvo para natillas con azúcar y leche (500 ml) siguiendo las instrucciones del fabricante y remueva bien. Ponga esta mezcla en un bol de cristal con tapa apto para microondas y cuézala tapada de 6½ a 7½ minutos con una potencia de 850 W. Remueva varias veces durante la cocción.

CÓMO TOSTAR RODAJAS DE ALMENDRAS
Extienda uniformemente 30 gramos de almendras en rodajas en un plato de cerámica de tamaño mediano y tuéstelas de 3½ a 4½ minutos con una potencia de 600 W. Remueva varias veces durante el proceso y déjelas reposar de 2 a 3 minutos dentro del horno. ¡Utilice manoplas de cocina para sacarlas del horno!

Limpieza del horno microondas

Es necesario limpiar con regularidad las siguientes partes del horno para evitar la acumulación de grasa o restos de alimentos:

- ***Superficies interiores y exteriores***
- ***Puerta y áreas de cierre hermético***
- ***Plato de cristal y aro giratorio***

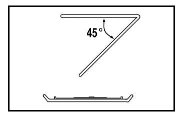
☛ Asegúrese **SIEMPRE** de que las áreas de cierre hermético de la puerta estén limpias y de que la puerta cierre correctamente.

☛ Si no mantiene el horno limpio puede que se dañe la superficie, lo que podría restar efectividad al aparato y provocar riesgos innecesarios.

1. Limpie las superficies exteriores del horno con un paño suave humedecido con agua templada y jabón. Aclare y seque las superficies.
2. Elimine las manchas y salpicaduras del interior del horno y del aro giratorio con un paño con agua y jabón. Aclare y seque.
3. Para eliminar los restos de alimentos y los olores, coloque en el plato de cristal una taza con zumo de limón diluido, ajuste la potencia al máximo y ponga el horno en marcha durante diez minutos.
4. El plato de cristal se puede lavar en el lavavajillas siempre que sea necesario.

NO vierta agua en los orificios de ventilación. NO utilice productos abrasivos ni disolventes químicos. Preste especial atención a las áreas de cierre hermético de la puerta para asegurarse de que:
- No se acumulen restos de alimentos.
- La puerta cierre correctamente.

Limpie el interior del horno después de cada uso con una solución suave de detergente. Deje que el horno se enfríe antes de limpiarlo; así evitará posibles quemaduras.



Cuando limpie la parte superior del interior del horno, gire la resistencia hacia abajo hasta situarla a 45° y límpiela.

Almacenamiento y reparación del horno microondas

Al guardar o reparar el horno microondas, tome las siguientes precauciones.

No debe utilizar el horno si la puerta o sus áreas de cierre hermético están deterioradas:

- ***Una de las bisagras está rota***
- ***Las áreas de cierre hermético están dañadas***
- ***La carcasa del horno está dañada o curvada***

Las reparaciones sólo debe realizarlas un técnico especializado.

☛ **NO** intente desmontar la carcasa del horno. Si el horno no funciona correctamente y debe repararlo o sospecha que está defectuoso:

- Desconéctelo de la red eléctrica
- Póngase en contacto con el centro de servicio técnico más cercano

✉ Si desea guardar el horno temporalmente, elija un lugar seco y limpio.
Motivo: El polvo y la humedad podrían deteriorar las piezas del horno.

✉ Este horno microondas no está indicado para uso comercial.

Español



Eliminación correcta de este producto (material eléctrico y electrónico de descarte)

(Aplicable en la Unión Europea y en países europeos con sistenmas de recogida selectiva de residuos)

La presencia de esta marca en el producto o en el material informativo que lo acompaña, indica que al finalizar su vida útil no deberá eliminarse junto con otros residuos domésticos. Para evitar los posibles daños al medio ambiente o a la salud humana que representa la eliminación incontrolada de residuos, separe este producto de otros tipos de residuos y recíclelo correctamente para promover la reutilización sostenible de recursos materiales.

Los usuarios particulares pueden contactar con el establecimiento donde adquirieron el producto, o con las autoridades locales pertinentes, para informarse sobre cómo y dónde pueden llevarlo para que sea sometido a un reciclaje ecológico y seguro.

Los usuarios comerciales pueden contactar con su proveedor y consultar las condiciones del contrato de compra. Este producto no debe eliminarse mezclado con otros residuos comerciales.

Especificaciones técnicas

ES

Debido a la continua mejora de los productos SAMSUNG, tanto las especificaciones de diseño como las instrucciones de uso están sujetas a cambios sin previo aviso.

Modelo	**GE87Y**
Fuente de alimentación	230V ~ 50 Hz
Consumo Microondas Grill Modalidad combinada	 1300 W 1100 W 2400 W
Potencia de salida	100 W/850 W (IEC-705)
Frecuencia de funcionamiento	2450 MHz
Magnetrón	OM75P(31)
Método de refrigeración	Motor ventilador
Dimensiones (An x Al x F) Exteriores Cavidad del horno	 489 x 275 x 379 mm 330 x 211 x 329 mm
Volumen	23 litros
Peso neto	Aprox. 15 Kg



Si tiene alguna pregunta o comentario referente a nuestros productos, por favor contacte con nuestro Servicio de Atención al Cliente.

Tel : 902 10 11 30
www.samsung.com/es